

La Bécasse façon Jean-Claude aux deux genièvres

Régis & Jacques MARCON

Par Régis Marcon, 3 étoiles au Guide Michelin

Pour 4 personnes

Ingrédients

2 bécasses (ou 4)
1 foie de volaille
30g foie gras (facultatif)
8 gousses d'ail
1 brindille de genièvre
Huile d'olive
Beurre
6 Tranches de lard demi-sel
2 échalotes
5cl vin blanc
2cl Cognac
2dl bouillon de volaille
½ citron
2 tranches pain ou brioche aux fruits secs
1 cuillère à café Genièvre vert (début Automne)
1 cuillère à café Genièvre noir (Automne/Hiver)



Régis Marcon

Grand chef cuisinier français.
Il est propriétaire du restaurant «Régis et Jacques Marcon»
3 étoiles au Guide Michelin depuis 2005 et Maître Restaurateur.
En juin 2013, il devient président des Bocuse d'Or.
En 2018, il obtient 5 toques passant à 19,5 sur 20 au Gault&Millau.

Choisissez les bécasses faites : après la chasse, garder les bécasses quelques jours suspendues la tête en bas dans un endroit frais (cave…)
Au bout d'un certain temps 3 ou 4 jours environ une odeur se dégage sous l'aile, c'est le moment de la préparer.
Si vous n'êtes pas disposé à la déguster tout de suite, l'entreposer au congélateur enveloppée d'un film alimentaire.

Plumer les bécasses, les flamber légèrement, attention la chair est très délicate.
Enlever la partie du jabot, du côté de la tête, la bécasse n'a pas besoin d'être vidée, elle est propre naturellement.
Barder, entourer de lard la bécasse, auparavant vous aurez piqué le bec long de la bécasse sous la cuisse, ficeler l'oiseau.

Préchauffer le four à 160°C.
Dans une cocotte, mettre beurre et huile, faire chauffer et colorer la bécasse sous toutes ses faces, ajouter les brindilles de genièvre et les gousses d'ail, assaisonner et finir de cuire au four.
Garder à peine cuit rosé, on appelle cette cuisson « vert cuit », retirer les oiseaux et gousses d'ail, réserver.

Détacher les cuisses de l'oiseau, glisser le long de la carcasse avec la lame d'un couteau fin et ôter les filets. Garder cuisses et filets au chaud entre deux assiettes, réserver les intérieurs (foies…) de la bécasse pour les croutons.

Sauce :
Concasser les carcasses avec l'aide d'un couteau épais. Dans la cocotte de cuisson, faire revenir les carcasses dans la même graisse, ajouter les échalotes émincées, dégraisser la cocotte et flamber les carcasses au Cognac, ajouter le vin blanc, réduire le jus et mouiller avec le bouillon de volaille.
Ecraser les baies de genièvre noires, les ajouter à la sauce, cuire 10 à 15 min, passer au chinois fin, garder au chaud.

Toasts :
Dans une poêle chaude avec une noix de beurre, colorer les foies de volaille, après 2 min ajouter les intérieurs de la bécasse, saler et poivrer. Verser le contenu dans une assiette et hacher le tout, vérifier l'assaisonnement, ajouter une noix de beurre aux dés de foie gras si la farce est trop forte pour vous.
Mettr à toaster sous le grill les tranches de brioche, les tailler en rectangles et masquer avec une bonne épaisseur de farce, garder au chaud.

L'assiette :
Prendre quelques graines de genièvre vert, les poêler avec une noix de beurre, ajouter les filets et cuisses, faire revenir délicatement, juste pour colorer les chairs côté peau. Cette opération doit être menée délicatement sans trop de chaleur au risque de voir les chairs se rétracter, saler poivrer généreusement.
Chauffer la sauce, ajouter une noix de beurre et quelques gouttes de citron suivant votre goût.
Dresser toutes les parties de l'oiseau au milieu de l'assiette, entourer des gousses d'ail, poser le canapé sur le dessus et saucer.



DOMAINE DE LA MORDORÉE

ACCORD AVEC NOTRE
CHÂTEAUNEUF DU PAPE
LA REINE DES BOIS



CARNET DES BECASSIER EN VENTE AU CAVEAU DU DOMAINE.

